Enrico Derflingher (a destra) protagonista ieri a Erba

Da sinistra: Marco Missaglia, Erica Rivolta e Gian Marco Centinaio

Il presidente Dadati

«A Lariofiere valorizziamo la sfera rurale del territorio»

Dopo tre anni torna Agrinatura nella sua edizione primaverile: inaugurata ieri, 154 operatori del settore agroalimentare espongono a Lariofiere anche oggi e domani. «Agrinatura è espressione della valorizzazione della sfera rurale territoriale, vista come motore aggregante delle comunità che si ritrovano intorno ai temi dello sviluppo sostenibile, di un turismo green, della salvaguardia della natura e delle tradizioni, ma sempre con una grande attenzione a intercettare le novità e le tendenze»: il presidente di Lariofiere, Fabio Dadati, ha definito così la manifestazione alla ventunesima edizione.

La filiera agroalimentare rappresenta il fulcro e mette in rete i diversi attori del comparto: le aziende agricole, quelle di trasformazione, i produttori, gli artigiani creano connessioni verticali per sviluppare il percorso che dalla materia prima conduce al prodotto finito. La silvicoltura e il florovivaismo trovano spazio in un'area dedicata dove parchi, riserve naturali, Gal e Associazioni a carattere ambientale hanno allestito l'atmosfera del bosco primaverile. Un'attenzione particolare è riservata alla filiera del bosco-legno, presenti le imprese forestali del territorio.

Infine le aziende agricole sono protagoniste anche dell'universo faunistico di Agrinatura: gli animali da cortile e da stalla offrono uno spaccato del mondo rurale con l'ausilio di didascalie e laboratori per le famiglie.

Fabio Dadati, presidente di Lariofiere
«Agrinatura è espressione della valorizzazione della sfera rurale territoriale, come motore aggregante delle comunità che si ritrovano intorno ai temi dello sviluppo sostenibile, di un turismo green, della salvaguardia di natura e tradizioni»

Derflingher e i giovani «Servono nuove leve»

Lo chef. Ha cucinato per la regina e per Bush senior «Ma da noi basi regionali straordinarie per l'alta cucina

ERBA

Lo chef Enrico Derflingher, varennese presidente nazionale e internazionale EuroToques, tra gli anni Ottanta e Novanta ha cucinato per la famiglia reale britannica a Buckingham Palace e Kensington Palace facendosi ambasciatore della cultura italiana attraverso il buon gusto e la buona tavola.

Ospite ieri a Lariofiere per Agrinatura Enrico Derflingher ha ripercorso la sua carriera di chef internazionale che lo ha portato nelle cucine del G8, G20, alle olimpiadi, fino alla Casa Bianca sotto la presidenza di George Bush senior.

Esperienze diverse

«Se in un ristorante si cucina sempre nello stesso posto per una clientela che cambia - ha osservato - come cuoco si lavora per una cerchia di persone sempre uguale ma nei luoghi più diversi, dal deserto di Riad, a Buckingham Palace, fino alle case di campagna. È un'esperienza particolare e unica».

Ma da viaggiatore non ha potuto evitare i confronti e per quanto a Londra ci siano alcuni dei più importanti ristoranti stellati del mondo «la cucina casalinga del territorio inglese è molto povera - ha commentato - mentre in Italia abbiamo le diverse cucine regionali che offrono una base straordinaria sulla quale costruire un'alta cucina creativa, varia per prodotti e sapori. Forse nella Francia possiamo trovare un altro buon esempio - ammette - anche per la grande capacità di attrarre turismo attraverso le eccellenze gastronomiche». Un mondo che si tiene: prodotti della terra, cucina, gastronomia e quindi turismo, cultura e crescita anche economica formano un circolo virtuoso da perseguire.

Enrico Derflingher

L'ospite di ieri

Un giramondo Dalla casa reale a George Bush

Nato a Varenna nel 1962, Enrico Derflingher si diploma all'Istituto alberghiero di Bellagio. A 26 anni è scelto come chef per la casa reale inglese, fino ad allora posizione riservata solo ai francesi. Chef alla Casa Bianca con George W. Bush senior a partire dal 1991. Ha contribuito al successo della "Terrazza" dell'Eden di Roma, dove è rimasto nove anni. Riparte poi per il Palace Hotel di St. Moritz e per il Giappone, dove gestisce 30 ristoranti italiani, tra cui l'Armani Ginza Tower di Tokyo. È stato consulente al Castadiva Resort di Blevio e ha aperto a Taiwan il ristorante Il Mercato. Nel 2019 ha avviato un nuovo progetto di catering con il gruppo Lanzarotti, mentre prosegue in Cina con attività di ristorazione e scuole di cucina italiana.

Derflingher ha quindi insistito sul ruolo fondamentale che gli agricoltori e i piccoli produttori hanno nella cucina italiana contemporanea, che richiama e rintraccia con orgoglio le origini rurali del "modello italiano". Nel corso dello showcooking nello spazio di Coldiretti, al centro della fiera, ha cucinato un risotto con i formaggi del territorio, sulla scorta del "risotto della principessa e dei principini", che nacque come omaggio a lady Diana, William ed Harry. È stata anche l'occasione per raccogliere aneddoti sui potenti della Terra, che facilmente hanno tra i loro piatti preferiti i sapori della cucina italiana. Fu proprio William ha incoronare quel risotto come uno dei suoi migliori ricordi di infanzia e la stampa inglese non perse occasione per dare risalto alla qualità della cucina italiana.

Il ruolo del riso

Gian Marco Centinaio, sottosegretario per le politiche agricole, è intervenuto e ha dialogato con Derflingher sul ruolo strategico del riso nel presente e nel futuro della cucina italiana, quale elemento fortemente identitario.

«Mi piacerebbe portare la mia esperienza nelle scuole - ha aggiunto - Oggi il 75% dei ragazzi della scuola alberghiera poi sceglie di fare un altro lavoro. Una dispersione di competenze che va recuperata per far crescere generazioni consapevoli dei valori dei nostri prodotti e delle nostre tradizioni». **M. Gis.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROVINCIA
DOMENICA 24 APRILE 2022